PATENT ABSTRACTS OF JAPAN



(11)Publication number:

06-220088

(43) Date of publication of application: 09.08.1994

(51)Int.Cl.

C07K 5/08

A23L 1/305

// A61K 37/64

A61K 37/64

(21)Application number: 05-025977

(71)Applicant: ASAHI CHEM IND CO LTD

(22)Date of filing:

22.01.1993

(72)Inventor: MITSUFUJI KAZUE

КАМАТА ТОМОКО

(54) TRIPEPTIDE INHIBITING ANGIOTENSIN I CONVERTING ENZYME. ITS PRODUCTION AND FOOD CONTAINING THE TRIPEPTIDE

(57)Abstract:

PURPOSE: To provide a new tripeptide having a specific amino acid sequence, inhibiting angiotensin I converting enzyme, exhibiting hypotensive action and low side-action and useful as an agent for the treatment of hypertension, foods, etc.

CONSTITUTION: A peptide is synthesized on a solid-phase supporting member by a solid-phase peptide synthesis process using Fmoc(9- fluorenylmethyloxycarbonyl)-amino acid, t-Boc(t-butoxycarbonyl)-amino acid, etc., the synthesized peptide is subjected to the removal from the solid phase and the elimination of the protecting groups and the product is treated with an anion exchange resin column and purified by reversed phase high-performance liquid chromatography to obtain the objective tripeptide effective for inhibiting angiotensin I converting enzyme and having the structure of Leu-Arg-(Trp, Phe, Thr), Ile-Arg-(Phe, Tyr), lie-Lys-Phe, Phe-Arg-(Pro, Trp, Phe, Tyr) and Phe-Lys-(Trp, Phe, Tyr).

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

07.01.2000

[Date of sending the examiner's decision of

07.10.2003

rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]



(19)日本国特許庁(JP)

(12) 公 開 特 許 公 報 (A)

(11)特許出顧公開番号

特開平6-220088

(43)公開日 平成6年(1994)8月9日

(51)Int.Cl. ⁵ C 0 7 K 5/08 A 2 3 L 1/305	識別記号	庁内整理番号 8318-4H	FI	技術表示箇所	
// A 6 1 K 37/64	ABU AEQ	8314-4C 8314-4C			
			審查請求	未請求 請求項の数3 FD (全 4 頁)	
(21)出顧番号	特願平5-25977 平成5年(1993)1	日22日	(71)出願人	000000033 旭化成工業株式会社 大阪府大阪市北区堂島浜1丁目2番6号	
(22)出顧日	T 100 0 T (1000) 1711	7.66 L	(72)発明者	三藤 一恵 静岡県富士市鮫島 2番地の 1 旭化成工業 株式会社内	
			(72)発明者	鎌田 朋子 静岡県富士市鮫島 2 番地の 1 旭化成工業 株式会社内	
			(74)代理人	弁理士 清水 猛 (外1名)	

(54)【発明の名称】 アンジオテンシン【変換酵素を阻害するトリペプチドおよびその製造法ならびにそれを含む食品

(57)【要約】 (修正有)

【構成】 LeuーArgーTrp、LeuーArgーPhe、LeuーArgーTyr、IleーArgーPhe、IleーArgーTyr、IleーLysーPhe、IleーArgーPhe、IleーArgーTyr、IleーLysーPhe、PheーArgーPro、PheーArgーTrp、PheーArgーTrp、PheーArgーTyr、PheーLysーTrp、PheーLysーPhe、PheーLysーPhe、PheーLysーTyrの構造を持つアンジオテンシンI変換酵素阻害ペプチドであって、化学合成法で製造できる。これらは各種の食品、医薬品に応用できる。【効果】 上記のトリペプチドはアンジオテンシンI変換酵素阻害作用を示すので、血圧降下作用があり、副作用も少ない。

【特許請求の範囲】

下記構造を有するアンジオテンシンI変 【請求項1】 換酵素阻害ペプチド。

1

Leu-Arg-Trp

Leu-Arg-Phe

Leu-Arg-Tyr

Ile-Arg-Phe

Ile-Arg-Tyr

Ile-Lys-Phe

Phe-Arg-Pro

Phe-Arg-Trp

Phe-Arg-Phe

Phe-Arg-Tyr

Phe-Lys-Trp

Phe-Lys-Phe

Phe-Lys-Tyr

【請求項2】 化学合成法により合成することを特徴と する請求項1記載の構造を有するアンジオテンシン I 変 換酵素阻害ペプチドの製造法。

【請求項3】 請求項1記載の構造を有するアンジオテ 20 ンシン I 変換酵素阻害ペプチドを少なくとも 1 種類含む 食品。

【発明の詳細な説明】

[0001]

【産業上の利用分野】本発明は、アンジオテンシンI変 換酵素阻害ペプチドおよび同ペプチドの製造および利用 法に関する。

[0002]

【従来の技術】高血圧症は、最大血圧が160mmHg 以上か、最小血圧が95mmHg以上または両者がそれ 30 以上の状態である。わが国では患者数が約2000万人 であるといわれ、り患率の高い疾病である。高血圧症 は、脳出血、脳梗塞、クモ膜下出血、狭心症、心筋梗 塞、腎硬化症、腎不全、網膜静脈閉塞症など広範囲の臓 器にわたって様々な合併症を生じることが知られてお り、有効な治療薬が望まれている。

【0003】生体内において血圧を調節するメカニズム の一つとして、昇圧系であるレニンーアンジオテンシン 系と降圧系であるカリクレインーキニン系がある。 レニ ンーアンジオテンシン系では酵素レニンが腎臓の傍糸球 40 体細胞(J. G細胞)で生成され、血管でレニン基質で あるところのアンジオテンシノーゲンに作用してアンジ オテンシンIを生成する。このアンジオテンシンIをア ンジオテンシンIIに変換する酵素がアンジオテンシン I 変換酵素であり、生じたアンジオテンシン I I は細動 脈に作用して収縮を起こさせる。

【0004】また、アンジオテンシンIIは副腎皮質に も作用してアルドステロンの合成と分泌を促し、腎臓で のナトリウムの再吸収を促進し、体液量を保持する働き もある。このようにしてアンジオテンシン I I によって 50 ニュアルに従い、配列表 1 から 1 3 で表されるペプチド

血圧が上昇する。一方、カリクレインーキニン系では、 蛋白分解酵素であるカリクレインが、基質であるところ のキニノーゲンに作用してキニンを生じる。キニンは血 管を拡張させ、血圧を下げる働きを有するが、キニナー ゼIIによって分解を受ける。キニナーゼIIはアンジ オテンシンI変換酵素と同一物質であることが知られて いる。以上のことから、アンジオテンシンI変換酵素を 阻害することによる髙血圧の治療を行うことができると 考えられる。

2

10 【0005】この考え方により現在カプトプリル、エナ ラプリル、アラセプリル等の合成医薬が開発されてい る。また、天然物からはカゼインやゼラチン、魚肉、家 畜の血液などに由来するペプチドもアンジオテンシン変 換酵素を阻害する働きがあることが知られている。(特 開昭59-44324号、特開昭64-5497号、特 開平01-313498号)

[0006]

【発明が解決しようとする課題】カプトプリルは、内服 で強力な血圧降下作用を示す。しかし、使用量が不適当 であると腎機能障害や低血圧をもたらす。また、分子内 に存在するSH基のため、発疹や味覚異常を引き起こす とも言われている。安価な天然物を原料とするアンジオ テンシンI変換酵素阻害物質であるカゼイン、ゼラチ ン、魚肉などに由来するペプチドは、分離精製が困難な 上、収率が悪い。

【0007】本発明では、アンジオテンシンI変換酵素 を阻害するペプチドを見い出し、同ペプチドの製造法を 確立し、これを応用した食品を開発することにより、本 発明を完成した。

[0008]

【課題を解決するための手段】本発明は、アンジオテン シンI変換酵素阻害ペプチドおよびその製造法ならびに それを含む食品に関する。

【0009】本ペプチドは、Fmoc(9-フルオレニ ルメチルオキシカルボニル)-アミノ酸やt-Boc (tーブトキシカルボニル)ーアミノ酸などを用いる固 相合成法、プロテアーゼを用いるペプチド合成法など全 ての既知の化学合成法 [生化学実験講座1, タンパク質 の化学 IV 第 I I 部 ペプチド合成 (P. 205), 日本生化学会編 東京化学同人、続生化学実験講座 2 タンパク質の化学下, 20章ペプチド合成(P.64) 1), 日本生化学会編 東京化学同人]で製造すること ができる。

[0010]

【実施例】以下、実施例により本発明を具体的に説明す

実施例1

アプライド バイオシステム社のペプチド合成機 ペプ チド シンセサイザー430Aを用いて、同社の操作マ を合成した。ペプチドを抽出し、陰イオン交換樹脂カラム処理後、ODSカラムを用いた逆相HPLCにより、本発明のペプチドを精製した。アミノ酸組成を測定した結果、ペプチドの配列から期待される値とよく一致した。

【0011】 「アンジオテンシン I 変換酵素阻害活性の 測定〕アンジオテンシン I 変換酵素阻害の測定は、カッシュマンらの方法 (バイオケミカル・ファーマコロジー 20巻 1637~1648頁 (1971)) を改良 した丸山らの方法 (アグリカルチュアル・バイオロジカ 10 ル・ケミストリー46巻5号 (1393~1394 (1982)) に従った。

【0012】試験管に本ペプチド水溶液30μ1と酵素 基質として、Lーヒプリルヒスチジルロイシン(シグマ 社製)とNaClを含有したpH8.3のほう酸バッフ ァー250μ1を加えて、37℃で10分間プレインキ ュベーションした。その後、アンジオテンシンI変換酵 素含有液100μ1を加え、酵素反応を開始した。この 時ほう酸バッファーの濃度は0.1 M、Lーヒプリ ルヒスチジルロイシン濃度は5mM、NaCl 300 20 mMであり、阻害がかからない場合の酵素活性は、8m Uである。

【0013】37℃、pH8.3で30分間インキュベートしながら反応させた後、1NHC1 250μ1を加えて反応を停止させた。なお、盲検としては、アンジオテンシンI変換酵素含有液を加える前に1NHC1を加え、同様に処理した。酢酸エチル1.5 m1を加えて15秒振盪させて酵素反応で生じた馬尿酸を抽出し、2*

*000rpm、10分間遠心分離し、酢酸エチル層1.0mlを試験管に採取した。酢酸エチルをホットドライバスのなかで120℃、30分間加熱し完全に除去した後、室温で5分間放置した。そして、水1.0mlを加え、生成した馬尿酸の量を228nmの吸光度を測定して求めた。酵素反応に使用したアンジオテンシンI変換酵素含有液は、ラビットラングアセトンパウダー(シグマ社製)1gを0.1Mほう酸バッファー(pH 8.3)10mlに溶かしよく攪拌した後、4℃、40000gで40分間遠心分離した。その上澄を0.1Mほう酸バッファー(pH8.3)で希釈して作成した。アンジオテンシンI変換酵素阻害活性下記の数式を使用して求めた。

[0014]

【数1】

A:蒸留水添加時の吸光度 (228nm)

B:阻害剤添加時の吸光度 (228nm)

a, b: それぞれに対する盲検の吸光度 (228 n m)

この方法で上記ペプチドの IC_{50} は、表1に示す結果となった。

[0015]

【表1】

アミノ酸配列	I C ₈₀ (μM)	アミノ酸配列	I C ₅₀ (μΝ)
LRW	35.5	FRP	7.2
LRF	131.8	FRW	12.0
LRY	186. 2	FRF	120.2
IRF	28.8	FRY	85.1
IRY	10.7	FKW	2.9
IKF	13.8	FKF	97.7
		FKY	41.7

【0016】 実施例2

以下に本発明の食品への実施例を示すが、本ペプチドの用途としては、以下の実施例に限定されるものではない。ペプチド含有ハンバーグを次のようにして作成した。牛肉30、鶏肉30、玉ねぎ25、パン粉10、タマゴ4、でんぷん1の組成比重のハンバーグ60gあたりペプチドを1種類または2種類以上混合で50mg加え、よく混ぜ合わせた。その後、オーブンで焼き、ペプチド含有量は、ハンバーグを食する対象者によって増減可能である。

40 [0017]

【発明の効果】以上説明したとおり、本発明によれば、 新規なアンジオテンシン I 変換酵素阻害ペプチドを合成 し、食品に応用することができる。

【配列表】

【0018】配列番号:1

配列の長さ:3 配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear)

配列の種類:ペプチド (peptide)

配列:Leu Arg Trp 1

【0019】配列番号:2

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear) 配列の種類:ペプチド(peptide)

配列:Leu Arg Phe

1

【0020】配列番号:3

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー: 直鎖状(linear) 配列の種類:ペプチド(peptide)

配列:Leu Arg Tyr

【0021】配列番号:4

配列の長さ:3 配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear)

配列の種類:ペプチド(peptide) 配列:Ile Arg Phe

1

【0022】配列番号:5

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear) 配列の種類:ペプチド(peptide)

配列: Ile Arg Tyr

1

【0023】配列番号:6

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状 (linear) 配列の種類:ペプチド (peptide)

配列: Ile Lys Phe

1

【0024】配列番号:7

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear) 配列の種類:ペプチド(peptide)

配列: Phe Arg Pro

1

【0025】配列番号:8

配列の長さ:3 配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状 (linear)

配列の種類:ペプチド (peptide)

6 配列:Phe Arg Trp

1

【0026】配列番号:9

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear) 配列の種類:ペプチド(peptide)

配列: Phe Arg Phe

1

10 【0027】配列番号:10

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear) 配列の種類:ペプチド(peptide)

配列: Phe Arg Tyr

1

【0028】配列番号:11

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

20 トポロジー:直鎖状(linear)

配列の種類:ペプチド(peptide)

配列:Phe Lys Trp

1

【0029】配列番号:12

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear) 配列の種類:ペプチド(peptide)

配列: Phe Lys Phe

1

【0030】配列番号:13

配列の長さ:3

配列の型:アミノ酸

トポロジー:直鎖状(linear)

配列の種類:ペプチド(peptide)

配列:Phe Lys Tyr

1

40

30